

## POINTS DE DEPOT

### Des nouveaux points de dépôt pour les paniers!!!

- A **MOSNES** : Chez Xavier Frissant (Vigneron) ; 1 chemin Neuf ; le vendredi à partir de 11h00.

- A **NAZELLES NEGRON** : A2ME (Amboise Maisons Matériaux Ecologiques) ; 56 rue des Ormes ; ZL des Poujeaux ; le vendredi de 13h30 à 18h00.

- A **TOURS CENTRE** : ASSOCIATION COURTELINE ; 48 rue Georges Courteline ; le vendredi de 15h00 à 19h00.

- A **TOURS NORD** : COIFFURE JEAN-LOUIS ; 3 rue du Hainaut Centre Commercial du Maine ; le jeudi de 14h15 à 19h00.

- A **ST ANTOINE DU ROCHER** : Epicerie ; 14 rue du Bondonneau ; le jeudi de 15h45 à 19h30.

**Contactez-nous si vous souhaitez changer  
de point de dépôt**

RAPPEL : REGARDER BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE  
UN SOLDE A 0 NE SIGNIFIE PAS SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS.  
TOUT PANIER LIVRE SERA DŪ.  
LES JARDINS DE CONTRAT Roucheux 37530 MONTREUIL EN TOURAINE  
Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr) eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)



# Feuille de Chou 307



## Semaine

# 48



## CONTENU DU PANIER

**POMME DE TERRE  
POTIMARRON  
CELERI RAVE  
POIREAUX  
MACHE**

**FERMETURE DE L'ASSOCIATION  
DU 20 DECEMBRE AU 4 JANVIER  
(Pas de livraison de paniers)**



## RECETTE DE LA SEMAINE

### CRUMBLE DE CÉLERI-RAVE AU CHÈVRE

Ingrédients (pour 4 pers) :

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| - 250 g de céleri rave              | <b>Pâte à crumble :</b>  |
| - le jus d' 1 citron                | 80 g de flocons d'avoine |
| - 20 cl de crème liquide            | 80 g de beurre           |
| - 1/2 bûche de fromage de chèvre    | 80 g de farine           |
| - 1 petit oignon                    |                          |
| - 1 cuillère à café d'huile d'olive |                          |
| - sel, poivre                       |                          |

Préparation : 20 min                      Cuisson : 20 min

1 Peler et émincer l'oignon, le faire revenir dans l'huile chaude quelques minutes. Préchauffer le four th.7

2 Peler le céleri-rave. Le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec le jus de citron. Saler et poivrer.

Couper la demi bûche de fromage de chèvre en petits morceaux.

3 Déposer l'oignon dans un plat à gratin allant au four. Ajouter le céleri-rave, arroser avec la crème liquide, parsemer des morceaux de chèvre.

4 Préparer la pâte à crumble : dans une terrine, mélanger la farine, les flocons d'avoine et le beurre coupé en morceaux.

Travailler la préparation de façon à obtenir un mélange granuleux.

5 Répartir le mélange granuleux sur le céleri-rave et chèvre. Enfournier pour 20 à 25 minutes environ.

6 Déguster à la sortie du four.

Ce plat peut-être servi en entrée avec une salade verte ou en accompagnement d'une viande blanche : poulet, dinde, ou même lapin, veau.

## LA VIE DE LA FERME

Ca y est ... l'hiver s'installe petit à petit et les bonnets, gants, écharpes, ont déjà fait leur apparition ! Sans compter les lèvres gercées, le nez qui coule, les engelures, et les « atchoum » !!

C'est dans ces moments là que le bon feu de cheminée et la soupe de Dominique à la pause de 10h sont bien appréciés...

Une année s'achève bientôt et nous parlons déjà de notre traditionnel repas de Noël que nous organisons avec le Jardin de Cocagne de Blois. Pendant que les uns s'affèrent à préparer les fêtes, d'autres pensent à l'organisation de la nouvelle année...

Pour nous, il s'agit de planifier les cultures, faire le bilan de l'année, préparer les budgets et aussi le nombre de paniers pour le début d'année. C'est à ce sujet que nous vous sollicitons...

Nous vous rappelons que vous avez souscrit à un **abonnement**

**par tacite reconduction.** C'est-à-dire : **SANS MANIFESTATION DE VOTRE PART NOUS CONSIDERONS QUE VOUS RECONDUISEZ VOTRE ABONNEMENT POUR L'ANNEE 2009.**

**Explications :**

<b>JE M'ABONNE POUR L'ANNEE 2009</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Envoyez votre règlement avant le <b>lundi 5 janvier</b> :<ul style="list-style-type: none"><li>- soit un <b>chèque de 216 €</b> (pour 6 mois) ou <b>432 €</b> (pour 1 an)</li></ul></li><li>● Pour ceux qui souhaite passer au prélèvement mensuel (36 € par mois) nous demander une <b>demande de prélèvement</b></li><li>● Réglez votre cotisation 2009 de 10 € par chèque (pour les personnes ayant adhéré en septembre, octobre, novembre ou décembre 2008, l'adhésion est valable pour l'année 2009)</li></ul>
<b>JE NE M'ABONNE PAS POUR L'ANNEE 2009</b>	<b>NOUS INFORMER DE VOTRE ARRET PAR TELEPHONE, PAR COURRIER OU PAR MAIL</b>

**En espérant que vous continuerez l'aventure avec nous en 2009...**

**L'équipe des Jardins**